

## Description de fonction aide cuisinier

### Tâches :

- Connaître, reconnaître et classer les produits
- Appliquer les techniques de découpes de base à l'aide du matériel adéquat et exécuter l'entretien de ce matériel
- Appliquer les techniques de préparation culinaires de base à l'aide du matériel adéquat et des produits alimentaires appropriés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité
- Appliquer la gestion des stocks et les directives relatives au stockage
- Identifier et placer les ingrédients dans la pyramide alimentaire
- Lire et comprendre une étiquette alimentaire et réagir en conséquences
- Servir selon les règles en vigueur à l'aide du matériel adéquat

Les places sont prévues dans la région de Saint-Trond

Veillez envoyer votre CV avec une lettre de motivation au plus tard le lundi 30 septembre 2019 à l'adresse mail suivante : [Rosetta@mil.be](mailto:Rosetta@mil.be)

Pas de diplôme requis.

### Employeur :

Les lauréats seront affectés dans l'un des services du [Ministère de la Défense](#).

Le Ministère de la Défense garantit la défense de notre territoire, participe à des missions humanitaires à l'étranger et assiste la population lors de catastrophes.

Avec près de 30.000 collaborateurs, la Défense est un des plus gros employeurs du pays.

### Offre:

Vous serez engagé avec un contrat à durée déterminée (1an, prolongeable jusqu'à 26 ans après une bonne évaluation) en tant que collaborateur Technique (niveau D) avec le barème de traitement correspondant C1. Vous pouvez avoir maximum 25 ans au moment de l'engagement. Traitement de départ minimum est 22106,06 EUR (salaire annuel brut, déjà adapté à l'index actuel, allocations réglementaires non comprises).

### Avantages:

- possibilité de bénéficier d'une allocation de bilinguisme
- possibilité de souscrire à une assurance hospitalisation à des conditions avantageuses
- gratuité des transports en commun pour le trajet domicile-lieu de travail
- avantages et réductions octroyés grâce à la carte Fed+
- possibilité de recevoir une prime pour les déplacements en vélo
- restaurant d'entreprise pratiquant des prix démocratiques
- horaire flexible dans la prestation des 38h par semaine
- environnement de travail captivant et encourageant
- 26 jours de congé par an + 3 jours de dispense du département
- Vacances entre Noël et nouvel an